

## Cupcake-Pops mit Schokolade



### Zutaten:

Für eine CakePop-Form mit Sticks

300 g	heller Tortenboden (Fertigprodukt oder selbst gemacht)
60 g	weiche Butter
70 g	Puderzucker
140 g	Doppelrahmfrischkäse
150 g	Zartbitterkuvertüre
50 g	weiße Kuvertüre
10 g	Kokosfett

Zuckerstreusel

Außerdem:

	runde Plätzchenausstechform (2 cm Ø)
18	Sticks

### Zubereitung:

#### Schritt 1

Den Kuchen fein zerkrümeln. Butter, Puderzucker und Frischkäse mit dem Handrührgerät 2 Min. verrühren. Die Creme in Portionen unter die Krümel rühren, bis die Masse gut formbar ist. Von der Masse 18 Portionen abstechen und rund formen.

Die Bällchen 30 Min. kühl stellen.

#### Schritt 2

Beide Kuvertüren hacken und getrennt über dem warmen Wasserbad schmelzen. Das Kokosfett zur dunklen Kuvertüre geben. Die Bällchen nacheinander in die Ausstechform drücken und die überstehende Masse zu Häubchen formen. Von unten herausdrücken. Die Holzstäbchen 1 cm tief in Zartbitterkuvertüre tauchen und in die Cupcakes stecken. Wieder 15 Min. kühlen.

#### Schritt 3

Die Cake-Pops nacheinander in Zartbitterkuvertüre tauchen, den Überschuss abklopfen und trocknen lassen. Die Häubchen in weiße Kuvertüre tauchen und mit Zuckerstreuseln verzieren.

### Tipps

#### Let's party !

Ob für die Party mit den Mädels mit pinker Glasur oder für den Kindergeburtstag mit Augen... der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.  
Einfach ausprobieren und verzieren!